

CLUB AS

CLUB DE BARRICA

BODEGAS Y VIÑEDOS ALFREDO
SANTAMARIA

C/ Poniente, 18 47.290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)
Tfno. 983 585 006 Fax 983 440 770
clubas@bodega-santamaria.com



Alfredo

info@bodega-santamaria.com
www.bodega-santamaria.com

CLUB AS

Club de Barrica para los Amigos de” Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría”

1. CÓMO ENTRAR

Pertenecer al Club AS es totalmente gratuito.

Para formar parte de él tan solo debe querer beneficiarse de precios especiales en Bodega de los vinos de **“Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría”** (descuentos del 15%) y de tarifas especiales en el Centro de Enoturismo y Restaurante “Pago de Trascasas” con descuentos de hasta el 10 %.

Podrá acceder a nuestro *Club de Barricas* o confeccionar su *Propia Bodega* con nuestros mejores *caldos* y disfrutar de estos vinos en las instalaciones de Bodega/CTR, así como tener preferencia en la compra de vinos de producción limitada o de aprovechar promociones exclusivas para nuestros socios.

Como regalo de bienvenida se le obsequiará con una botella de Tinto Reserva “Trascasas”^{*}. Y de forma similar se agradecerá el traer un nuevo amigo al Club.^{* (*)} Se considerará Nuevo Socio del Club AS una vez haya formalizado su Barrica en Primicia o confeccionado su Propia Bodega

¡Hágase socio!

Puede asociarse contactando con el Club AS vía:

Online (en www.bodega-santamaria.com) o por e-mail: info@bodega-santamaria.com

Teléfono (llamando al 983 585 006 / 615 052 287)

Fax (enviando el siguiente formulario al 983 440 770)

Correo ordinario (enviando el siguiente formulario a:

CLUB AS – Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría

Alfredo Santamaría Arias, S.L.

C/ Poniente, 18

47.290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)



2. ZONA DE SOCIOS

En “**Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría**” queremos dedicar un trato especial a nuestros mejores clientes y amigos.

Tenemos un apartado on-line que pretende ser una herramienta de utilidad para cada uno de ellos: debe acceder como usuario registrado para entrar en la Zona de Socios, espacio donde podrá encontrar información ampliada y documentación útil relacionada con sus pedidos y/o cupos de vino.



3.1. CUPO DE BARRICAS EN PRIMICIA

Tenemos el placer de ofrecer anualmente a nuestros mejores amigos y clientes la posibilidad de comprar, beneficiándose de importantes descuentos, una o varias barricas, incluso fracciones de ésta*, en calidad de reserva del tinto envejecido en ellas durante, al menos, 12 meses, y entregando el vino embotellado transcurrido el período restante hasta completar los 24 meses de **crianza**.

La entrega de las botellas será a pie de Bodega, si bien podemos cotizar portes a cualquier dirección de envío, para una o varias entregas.

El dueño del cupo dispondrá de su propio espacio / botellero en nuestras instalaciones de Bodega/CTR durante un plazo máximo de un año tras la salida al mercado de la añada del último cupo renovado, período durante el cual deberá proceder a la retirada de las botellas aún no consumidas.

Además podrá hacer uso de nuestra sala de catas para el disfrute de este vino en la compañía de su agrado y beneficiarse de tarifas especiales en el CTR de Enoturismo, siempre tras la confirmación de la cita previa.

Existe también la posibilidad de etiquetados personalizados de estos cupos con los que podrá ensalzar la imagen de su empresa u obsequiar a sus mejores clientes y amigos.

Este cupo se podrá renovar anualmente, estando supeditada a la cantidad disponible por “**Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría**” para tal fin (producción limitada de 15.000 botellas de 750 ml), teniendo siempre preferencia los clientes del último cupo, a los que al menos se respetará la última cantidad adquirida.

La capacidad de cada barrica es de 225 litros, a la que equivalen 300 botellas de 75 cl.

* Cupo mínimo: 60 botellas



► Precios y Condiciones del Cupo'11:

- El precio de cada botella del cupo de barrica asciende a 3,65 €/ bot. 750 ml crianza (I.V.A. incluido), lo cual supone para usted que se beneficie de un 45 % de descuento sobre el coste real (6,65 €/bot en Bodega).

-Cupo mínimo: 60 botellas

Una vez aceptado el cupo por ambas partes, se podrá realizar un pago único coincidiendo con la fecha de encubado (julio'12) o de forma fraccionada (66% en la fecha de encubado y 34% en la de embotellado -coincidiendo con la fecha de renovación del cupo de la añada siguiente: julio'13-).

El vino permanecerá al menos 12 meses en barrica –crianza oxidativa- y los restantes en botella hasta completar los 2 años –crianza reductora- transcurridos los cuales estará disponible para su retirada y consumo, si bien puede disponer del cupo en las propias instalaciones de Bodega/Centro Turismo Rural, incluso disfrutar de algunas de ellas si nos avisa con suficiente antelación.

Estos precios son para condiciones de entrega en nuestras instalaciones de bodega (portes no incluidos), a partir de julio'14

** Si desea que se lo enviemos a cualquier dirección no dude en consultarnos precios*

3.2. BODEGA PARTICULAR

Tenemos el placer de ofrecer a nuestros amigos y clientes más especiales la posibilidad de disponer de su bodega particular en nuestras instalaciones de Bodega/CTR, durante un período de 12 meses, y que podrá renovar anualmente, beneficiándose de las condiciones de compra más atractivas y de importantes servicios, entre los que se incluyen disponer de su propio espacio / botellero en nuestras instalaciones de Bodega/CTR durante un plazo máximo de un año, período durante el cual deberá proceder a la retirada de las botellas aún no consumidas; hacer uso de nuestra sala de catas para el disfrute de este vino en la compañía de su agrado y beneficiarse de tarifas especiales en el CTR de Enoturismo, siempre tras la confirmación de su cita previa; o la posibilidad de etiquetados personalizados con los que podrá ensalzar la imagen de su empresa u obsequiar a sus mejores clientes y amigos.

Hay dos opciones diferentes:

Bodega AS

Bodega Privada



Bodega AS

*Completa selección de las últimas añadas de los mejores caldos de “Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría”:
6 bot Clarete 2011 “Pago el Cordonero”- 6 bot Rosado 2011 “Valvinoso” ZARCILLO DE ORO - 12 bot
Blanco Verdejo 2011 “Valvinoso” - 12 bot Tinto Crianza 2007 “Alfredo Santamaría” - 12 bot Tinto Reserva
2007 “Trascasas”*

Botellero en nuestras instalaciones de Bodega/C.T.R.-Enoturismo Precio año 2011/12: 299 € (IVA incluido)

*Bodega Privada Bodega confeccionada por usted mismo, seleccionando distintas cantidades de los vinos de
“Bodegas y Viñedos Alfredo Santamaría” Botellero en nuestras instalaciones de Bodega/C.T.R.-Enoturismo*

*Precio año 2012/13: Solicitar información
según cantidad y tipos de vinos*

** Mínimo 299 € en vino (IVA incluido)*

4. REGALOS DE EMPRESA

El cuidado de sus clientes es algo que verdaderamente diferencia a las empresas. Estas podrán tener un magnífico detalle con sus mejores clientes confeccionando su regalo de entre nuestra gama de vinos, con la confianza de que estos caldos no les defraudarán.

Consúltenos sin compromiso alguno para acertar con sus regalos de empresa, combinando distintos vinos y/o añadas, y presentándolo en estuches de 3 botellas o cajas de 6 ó 12 botellas, con la posibilidad de incluir una carta o felicitación de su propio puño y letra.

Tampoco dude en consultarnos si se le ocurre algún detalle en forma de idea enoturística, intentaremos hacerla realidad.

¡Gracias por la confianza depositada en nuestros vinos!



<<Hay que despreciar la cantidad, que sólo hace vino muy común, y apostar por la calidad, que siempre proporciona más placer y más beneficios>>

[Pierre –sucesor de Dom Perignon-]



<<La presencia del vino en la historia de la Humanidad es una constante a lo largo de los siglos. En nuestras tierras, la cultura del vino es una seña de identidad. El vino recio de las cepas de Castilla ayuda al hombre mesetario a soportar la dureza de la vida, a vigorizar su trabajo y a esperar a la muerte con una filosofía estoica y tolerante, al tiempo que convoca a los espíritus al amor, a la alegría y a la amistad>> J.M.P.



¡Comprender el Vino es Ciencia, beberlo es Salud y saber hablar de él Arte!